



FORMATIONS & MÉTIERS DU LOISIR





Organisme de formation - CFA

L' APPRENTISSAGE AU SERVICE DU LOISIR

Quels avantages ?

POUR VOTRE ENTREPRISE :

- L'optimisation des coûts salariaux
- Des formations spécifiques pour vos collaborateurs.trices
- La conservation de vos conditions d'emploi
- Un.e apprenant.e non inclu.e dans le calcul des ETP

POUR VOS COLLABORATEURS.TRICES :

- Une valorisation des compétences
- Un Diplôme d'Etat (Ministère du Travail)
- Un salaire exonéré d'impôt sur le revenu*
- Un salaire exonéré de cotisations salariales**

*dans la limite du SMIC / **dans la limite de 50% du SMIC

Quelles aides ?

FINANCIÈRES :

- Aide exceptionnelle pour la 1^{ère} année* :
→ 5000 € pour un diplôme inférieur ou égal au niveau 4 (Bac)
→ 4500 € pour un diplôme de niveau 5 (Bac +2)
- Indemnités d'accompagnement tutorial :
650 € par apprenti pour 10 mois d'encadrement pour les entreprises de - de 11 salarié.e.s
- Coût pédagogique : pris en charge par l'OPCO

À L'EMBAUCHE :

- Aide et accompagnement au recrutement d'un.e nouveau.elle alternant.e par JMSA

*Selon la législation en vigueur au 08/03/2026.

Quelles spécificités ?

DURÉE DES FORMATIONS :

- 12 à 13 mois
- Démarrage Octobre 2026 *

MODALITÉS DE FORMATION :

- Un mix Distanciel / Présentiel :
- 80% de la formation est à distance (1 à 1.5 jours par semaine en visio-conférence et des heures de travail personnel)
- 2 regroupements de 3,5 jrs et passage du titre en présentiel sur Compiègne (Oise)
- Un découpage temps Entreprise / Formation adapté :
- 75% du temps en entreprise
- Formation hors mercredis, samedis, dimanches et vacances scolaires (toutes zones confondues).

*Ouverture des sessions pour 12 alternant.es au minimum

VOTRE CONTACT

Emilie MALOT

 indoor@jmsa.fr  06 26 60 18 95

VOTRE CFA



Spécialiste des métiers Tourisme, Animation, Loisir

PARTENAIRE DU SPACE DEPUIS PLUS DE 10 ANS

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes : Actions de formation, Actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience, Actions de formation par apprentissage.



Organisme de formation - CFA

L'apprentissage au service du LOISIR

Quelle rémunération pour votre apprenti.e ?

Situation de l'apprenti.e	16 à 17 ans	18-20 ans	21-25 ans	26 ans et +
1 ^{ère} année	27 % du SMIC	43 % du SMIC	Salaire le + élevé entre 53% du SMIC ou du SMC	100% du SMIC : 1867.02 € ou 100% du SMC correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage
	504.09 €	802.82 €	53% du SMIC : 989.52 € ou 53% du SMC correspondant à l'emploi occupé pendant le contrat d'apprentissage	
2 ^{ème} année	39% du SMIC	51% du SMIC	Salaire le + élevé entre 61% du SMIC ou du SMC	
	728.13 €	952.18 €	61% du SMIC : 1138.88 € ou 61% du SMC	
3 ^{ème} année	55% du SMIC	67% du SMIC	Salaire le plus élevé entre 78% du SMIC ou du SMC	
	1026.86 €	1250.90 €	78 % du SMIC : 1456.27 € ou 78% du SMC	

Accès au simulateur du Portail
labonnealternance.gouv.fr :



Accès au simulateur de l'AFDAS :



SMC : Salaire Minimal Conventionnel. Source : <https://www.service-public.gouv.fr> au 01/06/2026. SMIC juin 2026 = 1867.02€ brut - Sans valeurs contractuelles.

La fidélisation par la valorisation et la montée en compétences



LE MÉTIER

Des compétences en conception d'animations, en accueil clients, en restauration et en vente pour garantir la satisfaction et le divertissement de vos visiteurs.

De par sa fonction opérationnelle, l'animateur.trice polyvalent.e est votre vitrine terrain. Il.elle accueille vos clients et les accompagne tout au long de leur parcours. Grâce à sa créativité, il.elle participe à la conception de programmes d'activités adaptés à la fois à votre structure, à vos publics et à votre budget.

ANIMATEUR.RICE POLYVALENT.E

Au quotidien, votre collaborateur.trice sera capable de :

- Accueillir et orienter les clients francophones et anglophones
- Conseiller vos différents publics
- Connaître les techniques de vente et encaissements
- Connaître les techniques de restauration rapide dans le respect des normes d'hygiène alimentaire
- Prendre en charge un imprévu (réclamation, conflit...)

- Animer les anniversaires (ballons, jeux enfants..)
- Informer le client sur les consignes et règles à respecter
- Travailler en équipe
- Maintenir une ambiance favorable à la satisfaction de vos visiteurs

- Concevoir des jeux flash et des grands jeux immersifs
- Pratiquer le maquillage thématique
- Animer avec sons et lumières, en soirée et/ou en journée
- Respecter les contraintes budgétaires et gérer les besoins en matériels
- Participer à la promotion des animations : réseaux sociaux, affiches, clips vidéo, montages photos...

LA FORMATION

ANIMATEUR.RICE LOISIR TOURISME

Titre pro. Niveau 4
de Oct. 26 à Sept. 27

BLOC 1 : ACCUEILLIR ET ACCOMPAGNER LE CLIENT SUR UN SITE DE LOISIRS

Accueil et connaissance du public - Techniques de vente

BLOC 2 : CONTRIBUER À LA CONCEPTION D'ANIMATIONS DE LOISIRS

Conception de programmes d'animations loisirs pour différents publics - Création d'animations loisirs - Promotion d'animations en français et en anglais

BLOC 3 : ANIMER DES ACTIVITÉS DE JOURNÉE ET DE SOIRÉE

Animation des activités de journée et de soirée pour différents publics en français et en anglais - Logistique des animations de loisirs

Culture métier et Autonomie professionnelle

- L'E-RÉPUTATION ET LES RÉSEAUX SOCIAUX
- LES PROFILS DE PERSONNALITÉS
- L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- LE PACK OFFICE



LE MÉTIER

ASSISTANT.E MANAGER.EUSE OPÉRATIONNEL.LE

Des compétences en management d'équipe, merchandising, accompagnement clients, pour garantir une efficacité dans la gestion de votre équipe et la fidélisation de vos collaborateurs.trices, comme de vos visiteurs.

Échelon intermédiaire entre le.la Manager.euse et l'équipe opérationnelle, l'Assistant.e Manager.euse sera d'une aide précieuse pour gérer l'équipe au quotidien. Sa position le.la rendra indispensable dans la gestion de la relation client au sein de votre structure.

Au quotidien, votre collaborateur.trice sera capable de :

- Accueillir et orienter vos clients
- Réceptionner des produits et vérifier les livraisons
- Suivre des stocks et mettre en place l'espace de vente
- Réaliser les inventaires et organiser l'espace de vente (boutique/restauration...)
- Conseiller le client et répondre à ses demandes
- Gérer des litiges, incivilités et réclamations clients
- Suivre les objectifs commerciaux et indicateurs de performance transmis par le.la Manager.euse

- Maîtriser des réglementations (règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, valorisation des déchets...)
- Participer à la gestion des réseaux sociaux
- Collecter et sélectionner des candidatures
- Participer aux entretiens d'embauche
- Préparer et réaliser le parcours d'intégration des nouveaux.elles collaborateurs.rices
- Participer à la planification horaire et à la transmission des informations à l'équipe
- Briefer et débriefer les équipes sur les événements à venir, les objectifs et les résultats attendus



LA FORMATION

ASSISTANT.E MANAGER.EUSE D'UNITÉ MARCHANDE

Titre pro. Niveau 4
de Oct. 26 à Oct. 27

BLOC 1 : L'EFFICACITÉ COMMERCIALE DE L'UNITÉ MARCHANDE

Approvisionnement - Merchandising - Développement des ventes et omnicanalité - Pilotage des indicateurs commerciaux

BLOC 2 : L'ANIMATION D'ÉQUIPE DE L'UNITÉ MARCHANDE

Recrutement et intégration - Coordination et planification - Mobilisation de l'équipe



Culture métier et Autonomie professionnelle

- L'E-RÉPUTATION ET LES RÉSEAUX SOCIAUX
- LES PROFILS DE PERSONNALITÉS
- L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- LE PACK OFFICE

LE MÉTIER

MANAGER.EUSE OPÉRATIONNEL.LE

Des compétences en management d'équipe, merchandising et optimisation des ventes, pour développer la dynamique et garantir l'attractivité de votre structure, en externe comme en interne.

Relai entre la Direction et l'équipe terrain, cette fonction est essentielle pour organiser le travail au quotidien et accompagner vos équipes polyvalentes.

Au quotidien, votre collaborateur.trice sera capable de :

- Mettre en œuvre vos objectifs stratégiques
- Gérer les stocks et réapprovisionnements
- Réaliser les inventaires et organiser l'espace de vente
- Définir, animer et suivre des opérations commerciales
- Gérer l'expérience client, incluant la relation client, la fidélisation et la satisfaction client
- Veiller sur l'e-réputation de l'entreprise
- Gérer les litiges et réclamations clients
- Maîtriser les réglementations (prévention des risques professionnels, Hygiène et sécurité alimentaire, procédures RH, encaissements...)

- Concevoir des fiches de poste
- Participer à la phase de recrutement : sélection des candidatures et entretiens avec les postulants
- Intégrer des nouveaux.elles salarié.e.s
- Participer aux entretiens individuels
- Créer les plannings horaire
- Optimiser la productivité de l'équipe et maintenir la qualité de service
- Préparer et animer des réunions d'équipe
- Favoriser la cohésion au sein de l'équipe
- Respecter la réglementation RH

- Veiller et analyser les tendances de votre secteur
- Créer des tableaux de bord, interpréter et suivre les résultats
- Traduire des objectifs aux équipes opérationnelles
- Etre réactif.ve et respecter des échéances fixées par la Direction

LA FORMATION

MANAGER.EUSE D'ÉTABLISSEMENT MARCHAND

Titre pro. Niveau 5
de Oct. 26 à Oct. 27

BLOC 1 : MANAGEMENT DE SON ÉQUIPE

Animation d'équipe - Planification et coordination - Recrutement et intégration - Accompagnement individuel

BLOC 2 : DÉVELOPPEMENT DE LA DYNAMIQUE COMMERCIALE

Approvisionnement - Merchandising et opération commerciale - Amélioration de l'expérience client

BLOC 3 : CONTRIBUTION À LA PERFORMANCE COMMERCIALE ET À LA RENTABILITÉ

Analyse de la performance commerciale et de la rentabilité - Proposition d'actions correctives et suivi du plan d'action

Culture métier et Autonomie professionnelle



- L'E-RÉPUTATION ET LES RÉSEAUX SOCIAUX
- LES PROFILS DE PERSONNALITÉS
- LA GESTION DES CONFLITS
- L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
- LE PACK OFFICE
- L'ESTIME DE SOI & LEADERSHIP



Emilie MALOT

 indoor@jmsa.fr

 06 26 60 18 95

 3 rue de l'Anthémis
60200 COMPIÈGNE



Qualiopi 
processus certifié

■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au Titre des catégories d'actions
suivantes :

- Actions de formation
- Actions permettant de faire valider les acquis d'expériences
- Actions de formation par apprentissage